ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

พริกไทยตรัง

ทะเบียนเลขที่ สช 64100170

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยตรัง คำขอเลขที่ 63100262 ทะเบียนเลขที่ สช 64100170 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 29 ตุลาคม 2563

ประกาศ ณ วันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2564

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

351/2564

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

พริกไทยตรัง

Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper

(1) เลขที่คำขอ	63100262	**ทะเบียนเลขที่**	สช 64100170
(2) วันที่ยื่นคำขอ	29 ตุลาคม 2563	**วันที่ขึ้นทะเบียน**	29 ตุลาคม 2563

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดตรัง

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตรัง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000

(3) รายการสินค้า (1) พริกไทยอ่อน (2) พริกไทยดำแบบเม็ด (3) พริกไทยขาวแบบเม็ด (4) พริกไทยดำแบบป่น (5) พริกไทยขาวแบบป่น

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกไทยตรัง (Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper) หมายถึง พริกไทยอ่อน พริกไทยแห้งชนิดเม็ดและป่น ซึ่งผลิตจากพริกไทยสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นฉุนเป็นเอกลักษณ์ ปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดตรัง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พริกไทยสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) มี 2 ลักษณะคือ ยอดแดง และยอดม่วง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) พริกไทยอ่อน ผลิตจากผลอ่อนของพริกไทย มีสีเขียวอ่อน เม็ดกลม กลิ่นฉุนน้อยกว่าเม็ดพริกไทยดำ รสชาติเผ็ดร้อน

(2.2) พริกไทยดำแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยที่แก่จัด นำมาตากแดดหรืออบให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดกลม เปลือกนอกสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ ผิวเปลือกมีรอยย่น กลิ่นหอมเย็น มีรสชาติเผ็ดร้อน

(2.3) พริกไทยขาวแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยที่แก่จัด นำมาทำให้เปลือกหลุดออก แล้วนำไปตากแดดหรืออบให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดกลม สีขาวอมเทา ผิวเรียบ มีรอยเส้นตามยาว กลิ่นหอมเย็น มีรสชาติเผ็ดร้อน

(2.4) พริกไทยดำแบบป่น ผลิตจากพริกไทยดำแบบเม็ด ที่ผ่านกระบวนการป่นให้มีลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีน้ำตาลเข้มออกดำ รสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุน ไม่มีสิ่งเจือปน

(2.5) พริกไทยขาวแบบป่น ผลิตจากพริกไทยขาวแบบเม็ด ที่ผ่านกระบวนการป่นให้มีลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีน้ำตาลอ่อน รสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุน ไม่มีสิ่งเจือปน

(5) กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ต้นพันธุ์ต้องเป็นต้นกล้าสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ของจังหวัดตรัง ที่มีแหล่งเพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดตรัง โดยการคัดเลือกต้นพันธุ์ที่มีลำต้นกลมสมบูรณ์ มีสีเขียวเข้มถึงสีเขียวอมน้ำตาล และมีใบติดลำต้น โดยคัดจากต้นพันธุ์อายุ 6 - 18 เดือน ที่สมบูรณ์ แข็งแรง ปราศจากโรค และแมลง

(2) เตรียมค้าง (เสา) จากวัสดุต่างๆ เช่น ปูน ไม้ หรืออื่นๆ เป็นต้น โดยหากเป็นค้างปูน ควรมีขนาดหน้ากว้าง 3 - 4 นิ้ว สูง 2.5 – 4 เมตร ส่วนค้างไม้ควรเป็นไม้เนื้อแข็ง ความสูงตามความเหมาะสม

(3) ควรปลูกในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคม

(4) การเตรียมพื้นที่ปลูก ขุดหลุมกว้างและลึกขนาด 15 x 15 เซนติเมตร ระยะปลูกระหว่างต้น 2 - 3 เมตร ปลูกสลับฟันปลา เพื่อให้แสงส่องถึงทรงพุ่ม หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) ควรนำปุ๋ยคอกคลุกกับดินก้นหลุม และนำต้นกล้าลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้ ค้างละ 2 ต้น หลังจากนั้นกลบดินให้พูนโคนสูงกว่าระดับผิวดินเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำท่วมขังบริเวณโคนต้นพริกไทย ใช้ไม้หลักผูกยึดต้นป้องกันการโยกคลอนโดยเฉพาะในช่วง 1 ปีแรกของการปลูก หรือในช่วงฤดูฝน

(6) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยเป็นระยะตามพัฒนาการของต้นพริกไทย หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(7) ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ตามสภาพอากาศ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(8) ควรตัดแต่งกิ่งแขนง หรือกิ่งไหลตามบริเวณโคนต้นพริกไทยอย่างสม่ำเสมอเพื่อรักษาทรงพุ่ม

การเก็บเกี่ยว และการดูแลรักษาหลังการเก็บเกี่ยว

ต้นพริกไทย จะเริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 2 ปี ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนเมษายน ของทุกปี

(1) การเก็บพริกไทยอ่อน ควรเก็บเฉพาะช่อผลอ่อน ซึ่งมีสีเขียวอ่อน โดยเก็บทีละช่อ ลงในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อรอจำหน่าย

(2) การเก็บพริกไทยสด ควรเก็บเฉพาะช่อสีแดงหรือที่แก่จัดอย่างน้อยร้อยละ 10 ของช่อ เก็บทีละช่ออย่างประณีต เก็บลงในถังหรือผ้าใบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ก่อนแปรรูปเป็นพริกไทยดำแบบเม็ด พริกไทยขาวแบบเม็ด พริกไทยดำแบบป่น และพริกไทยขาวแบบป่น

(3) หลังเก็บผลผลิตแล้ว ควรตัดแต่งกิ่ง ถางหญ้าใต้โคนต้น และควรใส่ปุ๋ยเดือนละ 1 ครั้ง แล้วรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ

การผลิต(แปรรูป)

(1) พริกไทยดำแบบเม็ด นำเม็ดพริกไทยสด ไปตากแดด 2 – 3 ชั่วโมง เพื่อให้ง่ายต่อการเอาเม็ดพริกไทยออกจากช่อ แล้วนำมาล้างให้สะอาด อย่างน้อย 3 ครั้ง คัดแยกเม็ดที่ลอยออก นำไปตากแดดหรืออบให้แห้งจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 15 จากนั้นนำไปบรรจุในภาชนะที่สะอาด

(2) พริกไทยขาวแบบเม็ด นำเม็ดพริกไทยสด มาทำการเอาเม็ดพริกไทยออกจากช่อ แล้วนำมาแช่น้ำ 3 - 5 วัน หลังจากนั้นทำการขยี้ลอกเปลือกผลออก ล้างให้สะอาด และนำไปตากแดดหรืออบจนเม็ดพริกไทยแห้ง จะได้เม็ดกลม เปลือกนอกมีสีขาวอมเทา ผิวเรียบ มีรอยเส้นตามยาว และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 15 จากนั้นนำไปบรรจุในภาชนะที่สะอาด

(3) พริกไทยดำแบบป่น นำเม็ดพริกไทยดำที่แห้งสนิทแล้ว และไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มาป่นให้ละเอียด และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 จากนั้นนำไปเก็บในภาชนะที่สะอาด แห้ง ปิดสนิท ป้องกันความชื้น และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้

(4) พริกไทยขาวแบบป่น นำเม็ดพริกไทยขาวที่แห้งสนิทแล้ว และไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มาป่นจนละเอียดและต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 จากนั้นนำไปเก็บในภาชนะที่สะอาด แห้ง ปิดสนิท ป้องกันความชื้น สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้

เก็บรักษาเม็ดพริกไทย

การเก็บรักษาเม็ดพริกไทย ต้องผ่านการอบหรือตากให้แห้ง ความชื้นต้องไม่เกินร้อยละ 15 บรรจุในถุงพลาสติกแบบหนา 2 ชั้น จัดเก็บไว้ในที่แห้ง สะอาด อากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่ถูกแสงแดด พื้นที่เก็บต้องมีความสูงจากระดับพื้นประมาณ 50 เซนติเมตร

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “พริกไทยตรัง หรือ Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดตรังอยู่ทางภาคใต้ของไทยเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่เลียบฝั่งทะเลอันดามันของมหาสมุทรอินเดีย ตั้งอยู่ที่ละติจูด 7 องศา 31 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 99 องศา 38 ลิปดาตะวันออก มีเนื้อที่ทั้งสิ้นประมาณ 4,941 ตารางกิโลเมตร ลักษณะพื้นที่ของจังหวัดตรังเป็นเนินสูงต่ำสลับด้วยภูเขาใหญ่ เล็ก กระจัดกระจายอยู่ทั่วไป พื้นที่ราบเรียบมีจำนวนน้อย ลักษณะเป็นลูกคลื่นลอนลาดเล็กน้อยถึงลูกคลื่นลอนลาด มีความลาดชันร้อยละ 2 - 12 การระบายน้ำดี การไหลบ่าของน้ำบนผิวดินเร็ว การซึมผ่านของน้ำปานกลาง ชุดดินของจังหวัดตรัง คือ กลุ่มชุดดินที่ 53 เป็นดินลึก ดินบนมีเนื้อดินเป็นดินร่วนปนดินเหนียว สีแดง ปฏิกิริยาดินเป็นกรดจัดถึงกรดปานกลาง ดินล่างมีเนื้อดินเป็นดินเหนียว สีแดง หรือสีแดงปนเหลือง และดินล่างลึกกว่า 80 เซนติเมตรลงไป จะพบลูกรังปะปนกับเศษหินดินดานในเนื้อดิน ปฏิกิริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงกรดจัด

สภาพภูมิอากาศ จังหวัดตรังได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ที่พัดพาเอาความชื้นจากทะเลแถบมหาสมุทรอินเดียในช่วงกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม หรือในช่วงฤดูฝน ทำให้จังหวัดตรังมีฝนตกหนาแน่นทั่วไป ปริมาณฝนเฉลี่ยตลอดทั้งปี 2,148.50 มิลลิเมตร อุณหภูมิช่วงกลางวันและกลางคืนไม่ค่อยแตกต่างกันมากนัก อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีอยู่ที่ 27.1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ย้อนหลังปี 2560 – 2562 เฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 81.16

พริกไทยเป็นพืชเขตกึ่งร้อน สามารถขึ้นได้ดีในภูมิอากาศแถบร้อนที่มีอุณหภูมิค่อนข้างร้อนและมีความชื้นสูง อุณหภูมิที่เจริญเติบโตได้ดีอยู่ระหว่าง 25 - 40 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 65 - 95 พริกไทยต้องการปริมาณน้ำมากและสม่ำเสมอ พื้นที่ปลูกจึงควรมีปริมาณน้ำฝนที่มีการกระจายตัวตลอดปี โดยเฉพาะฤดูแล้งต้องมีน้ำเพียงพอ ปริมาณน้ำฝนที่เหมาะสม โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1,200 - 2,500 มิลลิเมตร และด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวของจังหวัดตรัง ซึ่งเหมาะสมกับการปลูกพริกไทย ทำให้พริกไทยตรังมีรสชาติเผ็ดร้อน มีกลิ่นหอม มีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น จึงเป็นที่นิยมในการนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ

ประวัติความเป็นมา

เมื่อ พ.ศ. 2433 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เสด็จฯ ประพาสเมืองตรัง พบว่าสภาพของเมืองตรังสมัยนั้นมีคนจีนไปตั้งรกรากทำสวนพริกไทยกันมาก โดยส่งพริกไทยไปขายที่เมืองปีนัง และเริ่มทำเหมืองแร่ที่บ้านท่าปราง สำหรับข้าวไม่ใคร่ชอบทำนา มักซื้อข้าวจากปีนังมาบริโภค และจากบันทึกของพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี ได้ถวายรายงานพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ตั้งแต่ ร.ศ. 107 - 110 ได้กล่าวถึงสินค้าสำคัญของเมืองตรัง คือ พริกไทยและดีบุก ด้วยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้พัฒนาการทำเหมืองดีบุกและได้อุดหนุนการทำไร่พริกไทย ทำให้พริกไทยกลายเป็นสินค้าที่สำคัญจากเมืองตรังและเมืองปะเหลียนที่ส่งไปจำหน่ายยังเมืองปีนัง เป็นที่รู้จักในนาม “พริกไทยตรัง” หรือ “Trang Pepper” และเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในตลาดยุโรป ราว ร.ศ. 116 พริกไทยเริ่มราคาตกต่ำ ทางเมืองปีนังไม่ใคร่รับซื้อ พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี จึงส่งเสริมให้ปลูกพืชชนิดอื่นทดแทนการปลูกพริกไทย ได้แก่ มะพร้าว หมาก จันทน์เทศ และยางพารา ซึ่งได้นำพันธุ์มาจากแหลมมลายู ทำให้ประชาชนส่วนใหญ่หันไปปลูกยางพารากันมากขึ้น จนกลายเป็นสินค้าที่สำคัญของจังหวัดตรัง และภาคใต้ในเวลาต่อมา

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2445 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ เสด็จตรวจราชการเมืองตรัง ในวันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2445 (จดหมายเหตุประพาสหัวเมืองปักษ์ใต้ ร.ศ. 128) มีกล่าวถึงพริกไทยว่าพื้นที่นาตาล่วงและทับเที่ยงยังมีพริกไทยอยู่ จึงแสดงให้เห็นว่าพริกไทยตรังยังคงมีการเพาะปลูกในพื้นที่ตำบลทับเที่ยงอยู่ ซึ่งลักษณะของพริกไทยตรังสายพันธุ์ดั้งเดิมนี้ก็ยังคงพบว่ากระจายอยู่ทั่วไปตามบ้านเก่าแก่โบราณหรือที่ลูกหลานยังคงดูแลอยู่ ส่วนในพื้นที่อำเภอปะเหลียนยังคงมีการส่งเสริมการปลูกพริกไทย โดยมีการเรียกชื่อตามชื่ออำเภอว่า “พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน” เพื่อให้พันธุ์ของพริกไทยตรังพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ไม่สูญหายและขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้น ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลสุโสะ ได้ร่วมกับเกษตรกรในตำบลสุโสะ ได้จัดทำแปลงขยายพันธุ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ปลูกเป็นไม้ประดับ

และพืชสวนครัวรวมถึงเพื่อการค้า “พริกไทยตรัง” ในปัจจุบันมีการปลูกกระจายทั่วไปทั้งจังหวัด ด้วยกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ คือ รสชาติเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมกว่าพริกไทยทั่วไป ทำให้พริกไทยตรังเป็นที่นิยมในการนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ เพื่อให้รสชาติอาหารดียิ่งขึ้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป พริกไทยตรัง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดตรัง รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) พริกไทยตรัง ต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

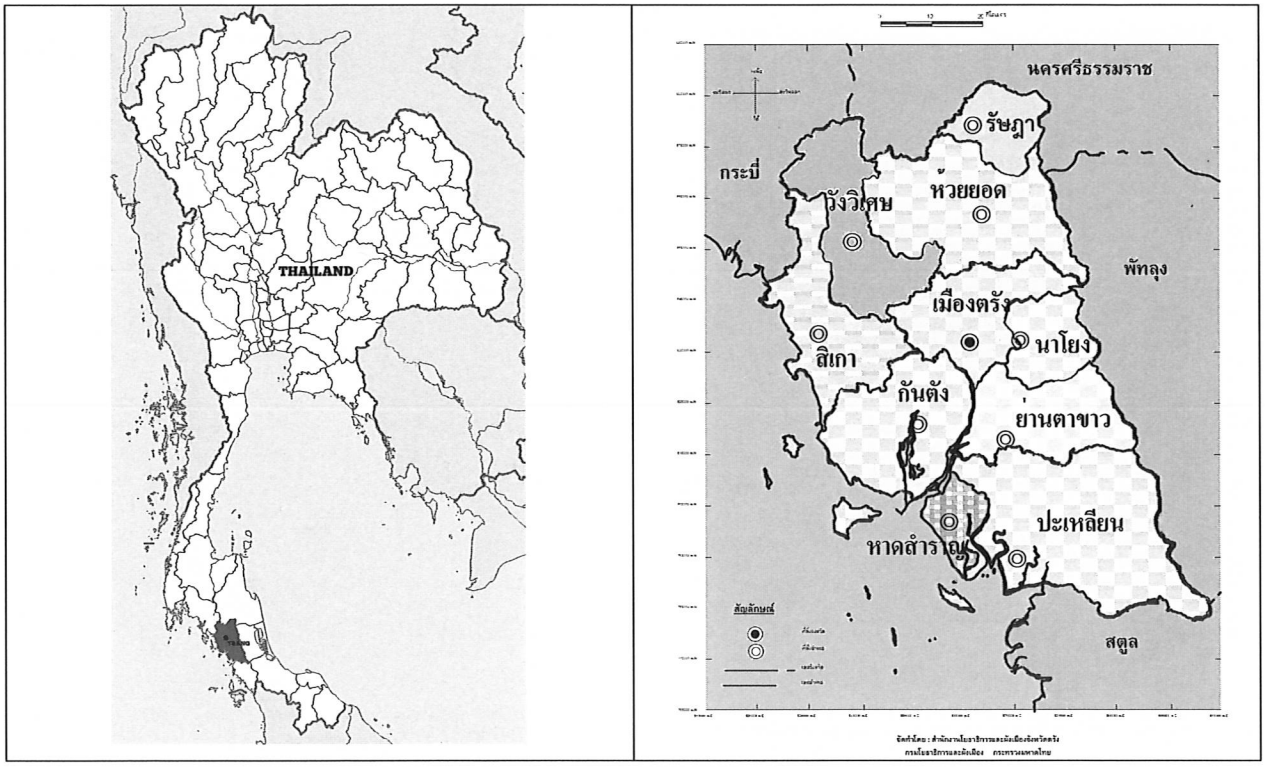
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และประกอบการค้า พริกไทยตรัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยตรัง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยตรัง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
พริกไทยตรัง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป พริกไทยตรัง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดตรัง

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

พริกไทยตรัง

Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper

(1) เลขที่คำขอ	63100262	**ทะเบียนเลขที่**	สช 64100170
(2) วันที่ยื่นคำขอ	29 ตุลาคม 2563	**วันที่ขึ้นทะเบียน**	29 ตุลาคม 2563

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดตรัง

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตรัง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000

(4) รายการสินค้า (1) พริกไทยอ่อน (2) พริกไทยดำแบบเม็ด (3) พริกไทยขาวแบบเม็ด (4) พริกไทยดำแบบป่น (5) พริกไทยขาวแบบป่น

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกไทยตรัง (Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper) หมายถึง พริกไทยอ่อน พริกไทยแห้งชนิดเม็ดและป่น ซึ่งผลิตจากพริกไทยสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นฉุนเป็นเอกลักษณ์ ปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดตรัง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พริกไทยสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) มี 2 ลักษณะคือ ยอดแดง และยอดม่วง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) พริกไทยอ่อน ผลิตจากผลอ่อนของพริกไทย มีสีเขียวอ่อน เม็ดกลม กลิ่นฉุนน้อยกว่าเม็ดพริกไทยดำ รสชาติเผ็ดร้อน

(2.2) พริกไทยดำแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยที่แก่จัด นำมาตากแดดหรืออบให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดกลม เปลือกนอกสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ ผิวเปลือกมีรอยย่น กลิ่นหอมเย็น มีรสชาติเผ็ดร้อน

(2.3) พริกไทยขาวแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยที่แก่จัด นำมาทำให้เปลือกหลุดออก แล้วนำไปตากแดดหรืออบให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดกลม สีขาวอมเทา ผิวเรียบ มีรอยเส้นตามยาว กลิ่นหอมเย็น มีรสชาติเผ็ดร้อน

(2.4) พริกไทยดำแบบป่น ผลิตจากพริกไทยดำแบบเม็ด ที่ผ่านกระบวนการป่นให้มีลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีน้ำตาลเข้มออกดำ รสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุน ไม่มีสิ่งเจือปน

(2.5) พริกไทยขาวแบบป่น ผลิตจากพริกไทยขาวแบบเม็ด ที่ผ่านกระบวนการป่นให้มีลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีน้ำตาลอ่อน รสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุน ไม่มีสิ่งเจือปน

(6) กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ต้นพันธุ์ต้องเป็นต้นกล้าสายพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ของจังหวัดตรัง ที่มีแหล่งเพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดตรัง โดยการคัดเลือกต้นพันธุ์ที่มีลำต้นกลมสมบูรณ์ มีสีเขียวเข้มถึงสีเขียวอมน้ำตาล และมีใบติดลำต้น โดยคัดจากต้นพันธุ์อายุ 6 - 18 เดือน ที่สมบูรณ์ แข็งแรง ปราศจากโรค และแมลง

(2) เตรียมค้าง (เสา) จากวัสดุต่างๆ เช่น ปูน ไม้ หรืออื่นๆ เป็นต้น โดยหากเป็นค้างปูน ควรมีขนาดหน้ากว้าง 3 - 4 นิ้ว สูง 2.5 – 4 เมตร ส่วนค้างไม้ควรเป็นไม้เนื้อแข็ง ความสูงตามความเหมาะสม

(3) ควรปลูกในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคม

(4) การเตรียมพื้นที่ปลูก ขุดหลุมกว้างและลึกขนาด 15 x 15 เซนติเมตร ระยะปลูกระหว่างต้น 2 - 3 เมตร ปลูกสลับฟันปลา เพื่อให้แสงส่องถึงทรงพุ่ม หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) ควรนำปุ๋ยคอกคลุกกับดินก้นหลุม และนำต้นกล้าลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้ ค้างละ 2 ต้น หลังจากนั้นกลบดินให้พูนโคนสูงกว่าระดับผิวดินเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำท่วมขังบริเวณโคนต้นพริกไทย ใช้ไม้หลักผูกยึดต้นป้องกันการโยกคลอนโดยเฉพาะในช่วง 1 ปีแรกของการปลูก หรือในช่วงฤดูฝน

(6) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยเป็นระยะตามพัฒนาการของต้นพริกไทย หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(7) ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ตามสภาพอากาศ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(8) ควรตัดแต่งกิ่งแขนง หรือกิ่งไหลตามบริเวณโคนต้นพริกไทยอย่างสม่ำเสมอเพื่อรักษาทรงพุ่ม

การเก็บเกี่ยว และการดูแลรักษาหลังการเก็บเกี่ยว

ต้นพริกไทย จะเริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 2 ปี ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนเมษายน ของทุกปี

(1) การเก็บพริกไทยอ่อน ควรเก็บเฉพาะช่อผลอ่อน ซึ่งมีสีเขียวอ่อน โดยเก็บทีละช่อ ลงในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อรอจำหน่าย

(2) การเก็บพริกไทยสด ควรเก็บเฉพาะช่อสีแดงหรือที่แก่จัดอย่างน้อยร้อยละ 10 ของช่อ เก็บทีละช่ออย่างประณีต เก็บลงในถังหรือผ้าใบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ก่อนแปรรูปเป็นพริกไทยดำแบบเม็ด พริกไทยขาวแบบเม็ด พริกไทยดำแบบป่น และพริกไทยขาวแบบป่น

(3) หลังเก็บผลผลิตแล้ว ควรตัดแต่งกิ่ง ถางหญ้าใต้โคนต้น และควรใส่ปุ๋ยเดือนละ 1 ครั้ง แล้วรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ

การผลิต(แปรรูป)

(1) พริกไทยดำแบบเม็ด นำเม็ดพริกไทยสด ไปตากแดด 2 – 3 ชั่วโมง เพื่อให้ง่ายต่อการเอาเม็ดพริกไทยออกจากช่อ แล้วนำมาล้างให้สะอาด อย่างน้อย 3 ครั้ง คัดแยกเม็ดที่ลอยออก นำไปตากแดดหรืออบให้แห้งจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 15 จากนั้นนำไปบรรจุในภาชนะที่สะอาด

(2) พริกไทยขาวแบบเม็ด นำเม็ดพริกไทยสด มาทำการเอาเม็ดพริกไทยออกจากช่อ แล้วนำมาแช่น้ำ 3 - 5 วัน หลังจากนั้นทำการขยี้ลอกเปลือกผลออก ล้างให้สะอาด และนำไปตากแดดหรืออบจนเม็ดพริกไทยแห้ง จะได้เม็ดกลม เปลือกนอกมีสีขาวอมเทา ผิวเรียบ มีรอยเส้นตามยาว และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 15 จากนั้นนำไปบรรจุในภาชนะที่สะอาด

(3) พริกไทยดำแบบป่น นำเม็ดพริกไทยดำที่แห้งสนิทแล้ว และไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มาป่นให้ละเอียด และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 จากนั้นนำไปเก็บในภาชนะที่สะอาด แห้ง ปิดสนิท ป้องกันความชื้น และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้

(4) พริกไทยขาวแบบป่น นำเม็ดพริกไทยขาวที่แห้งสนิทแล้ว และไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มาป่นจนละเอียดและต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 จากนั้นนำไปเก็บในภาชนะที่สะอาด แห้ง ปิดสนิท ป้องกันความชื้น สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้

เก็บรักษาเม็ดพริกไทย

การเก็บรักษาเม็ดพริกไทย ต้องผ่านการอบหรือตากให้แห้ง ความชื้นต้องไม่เกินร้อยละ 15 บรรจุในถุงพลาสติกแบบหนา 2 ชั้น จัดเก็บไว้ในที่แห้ง สะอาด อากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่ถูกแสงแดด พื้นที่เก็บต้องมีความสูงจากระดับพื้นประมาณ 50 เซนติเมตร

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “พริกไทยตรัง หรือ Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

(7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดตรังอยู่ทางภาคใต้ของไทยเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่เลียบฝั่งทะเลอันดามันของมหาสมุทรอินเดีย ตั้งอยู่ที่ละติจูด 7 องศา 31 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 99 องศา 38 ลิปดาตะวันออก มีเนื้อที่ทั้งสิ้นประมาณ 4,941 ตารางกิโลเมตร ลักษณะพื้นที่ของจังหวัดตรังเป็นเนินสูงต่ำสลับด้วยภูเขาใหญ่ เล็ก กระจัดกระจายอยู่ทั่วไป พื้นที่ราบเรียบมีจำนวนน้อย ลักษณะเป็นลูกคลื่นลอนลาดเล็กน้อยถึงลูกคลื่นลอนลาด มีความลาดชันร้อยละ 2 - 12 การระบายน้ำดี การไหลบ่าของน้ำบนผิวดินเร็ว การซึมผ่านของน้ำปานกลาง ชุดดินของจังหวัดตรัง คือ กลุ่มชุดดินที่ 53 เป็นดินลึก ดินบนมีเนื้อดินเป็นดินร่วนปนดินเหนียว สีแดง ปฏิกิริยาดินเป็นกรดจัดถึงกรดปานกลาง ดินล่างมีเนื้อดินเป็นดินเหนียว สีแดง หรือสีแดงปนเหลือง และดินล่างลึกกว่า 80 เซนติเมตรลงไป จะพบลูกรังปะปนกับเศษหินดินดานในเนื้อดิน ปฏิกิริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงกรดจัด

สภาพภูมิอากาศ จังหวัดตรังได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ที่พัดพาเอาความชื้นจากทะเลแถบมหาสมุทรอินเดียในช่วงกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม หรือในช่วงฤดูฝน ทำให้จังหวัดตรังมีฝนตกหนาแน่นทั่วไป ปริมาณฝนเฉลี่ยตลอดทั้งปี 2,148.50 มิลลิเมตร อุณหภูมิช่วงกลางวันและกลางคืนไม่ค่อยแตกต่างกันมากนัก อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีอยู่ที่ 27.1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ย้อนหลังปี 2560 – 2562 เฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 81.16

พริกไทยเป็นพืชเขตกึ่งร้อน สามารถขึ้นได้ดีในภูมิอากาศแถบร้อนที่มีอุณหภูมิค่อนข้างร้อนและมีความชื้นสูง อุณหภูมิที่เจริญเติบโตได้ดีอยู่ระหว่าง 25 - 40 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 65 - 95 พริกไทยต้องการปริมาณน้ำมากและสม่ำเสมอ พื้นที่ปลูกจึงควรมีปริมาณน้ำฝนที่มีการกระจายตัวตลอดปี โดยเฉพาะฤดูแล้งต้องมีน้ำเพียงพอ ปริมาณน้ำฝนที่เหมาะสม โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1,200 - 2,500 มิลลิเมตร และด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวของจังหวัดตรัง ซึ่งเหมาะสมกับการปลูกพริกไทย ทำให้พริกไทยตรังมีรสชาติเผ็ดร้อน มีกลิ่นหอม มีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น จึงเป็นที่นิยมในการนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ

ประวัติความเป็นมา

เมื่อ พ.ศ. 2433 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เสด็จฯ ประพาสเมืองตรัง พบว่าสภาพของเมืองตรังสมัยนั้นมีคนจีนไปตั้งรกรากทำสวนพริกไทยกันมาก โดยส่งพริกไทยไปขายที่เมืองปีนัง และเริ่มทำเหมืองแร่ที่บ้านท่าปราง สำหรับข้าวไม่ใคร่ชอบทำนา มักซื้อข้าวจากปีนังมาบริโภค และจากบันทึกของพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี ได้ถวายรายงานพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ตั้งแต่ ร.ศ. 107 - 110 ได้กล่าวถึงสินค้าสำคัญของเมืองตรัง คือ พริกไทยและดีบุก ด้วยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้พัฒนาการทำเหมืองดีบุกและได้อุดหนุนการทำไร่พริกไทย ทำให้พริกไทยกลายเป็นสินค้าที่สำคัญจากเมืองตรังและเมืองปะเหลียนที่ส่งไปจำหน่ายยังเมืองปีนัง เป็นที่รู้จักในนาม “พริกไทยตรัง” หรือ “Trang Pepper” และเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในตลาดยุโรป ราว ร.ศ. 116 พริกไทยเริ่มราคาตกต่ำ ทางเมืองปีนังไม่ใคร่รับซื้อ พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี จึงส่งเสริมให้ปลูกพืชชนิดอื่นทดแทนการปลูกพริกไทย ได้แก่ มะพร้าว หมาก จันทน์เทศ และยางพารา ซึ่งได้นำพันธุ์มาจากแหลมมลายู ทำให้ประชาชนส่วนใหญ่หันไปปลูกยางพารากันมากขึ้น จนกลายเป็นสินค้าที่สำคัญของจังหวัดตรัง และภาคใต้ในเวลาต่อมา

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2445 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ เสด็จตรวจราชการเมืองตรัง ในวันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2445 (จดหมายเหตุประพาสหัวเมืองปักษ์ใต้ ร.ศ. 128) มีกล่าวถึงพริกไทยว่าพื้นที่นาตาล่วงและทับเที่ยงยังมีพริกไทยอยู่ จึงแสดงให้เห็นว่าพริกไทยตรังยังคงมีการเพาะปลูกในพื้นที่ตำบลทับเที่ยงอยู่ ซึ่งลักษณะของพริกไทยตรังสายพันธุ์ดั้งเดิมนี้ก็ยังคงพบว่ากระจายอยู่ทั่วไปตามบ้านเก่าแก่โบราณหรือที่ลูกหลานยังคงดูแลอยู่ ส่วนในพื้นที่อำเภอปะเหลียนยังคงมีการส่งเสริมการปลูกพริกไทย โดยมีการเรียกชื่อตามชื่ออำเภอว่า “พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน” เพื่อให้พันธุ์ของพริกไทยตรังพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ไม่สูญหายและขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้น ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลสุโสะ ได้ร่วมกับเกษตรกรในตำบลสุโสะ ได้จัดทำแปลงขยายพันธุ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ปลูกเป็นไม้ประดับ

และพืชสวนครัวรวมถึงเพื่อการค้า “พริกไทยตรัง” ในปัจจุบันมีการปลูกกระจายทั่วไปทั้งจังหวัด ด้วยกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ คือ รสชาติเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมกว่าพริกไทยทั่วไป ทำให้พริกไทยตรังเป็นที่นิยมในการนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ เพื่อให้รสชาติอาหารดียิ่งขึ้น

(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป พริกไทยตรัง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดตรัง รายละเอียดตามแผนที่

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) พริกไทยตรัง ต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

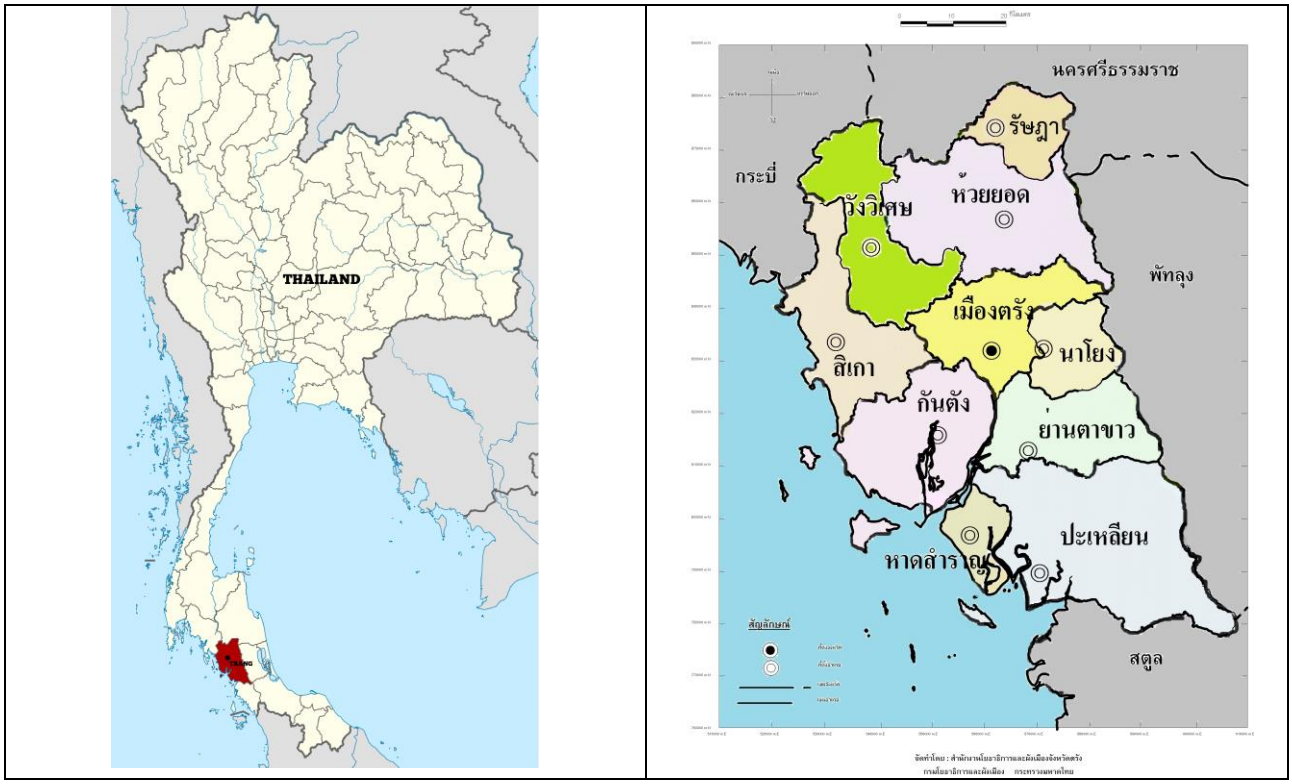
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และประกอบการค้า พริกไทยตรัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยตรัง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยตรัง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
พริกไทยตรัง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป พริกไทยตรัง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดตรัง